

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

CHAMPAGNE BARNIER ROGER, BRUT CUVÉE SELECTION



Welkom bij Roger Barnier, een familiedomein gelegen in de stad Villevenard gedurende 5 generaties met 8 hectare wijnstokken verdeeld over 35 percelen, waarvan sommige bijna een eeuw oud zijn ... Duurzame wijnbouw met respect voor het land en de terroirs, handmatige oogst, perceelwijning in kleine vaten en vaten voor unieke en zeldzame geweldige champagnewijnen. Het werk van een onafhankelijke, non-conformistische en vrije wijnboer met maar één doel: KWALITEIT!

Gelegen in Villevenard, tussen Côte des Blancs (vooral chardonnay) en Côteaux des Sézannais (vooral pinot meunier), wat de complexiteit ten goede komt!

BRUT CUVÉE SELECTION

De ideale champagne die zowel de niet-kenner als de grootste sommelier weet te bekoren.

KARAKTER

Druivensoort	58% chardonnay, 32% pinot meunier en 10% pinot noir
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Smaak	2: Brut
Appelatie	Champagne
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 - 4 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	kalk - krijt

SMAAKBESCHRIJVING

Een champagne die uitblinkt door zijn volle intense smaak, lange afdronk en elegantie.

VINIFICATIE

Deze klassieke assemblage wil de wijnmaker zo constant mogelijk houden.

Levendigheid, souplesse en fruitigheid met de nodige complexiteit door een korte rijping 'sur lie'. Het neusje van de zalm van deze cuvée is de blend met Chardonnay reservewijnen uit de goede jaren die wat veroudering kregen op eiken vaten en genoten van een deugdlozende malolactische gisting.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Aperitief met uitgebreide hapjes

. Alleen al voor deze champagne ga je aperitieven.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem